MENSILE N° 121 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

Febbraio 2010

- FRITTELLE DI PASTA SFOGLIA DOLCE
- ZUCCHERO DI CANNA

Dolci "batticuore" per San Valentino

9 771128 071005 00121

IN EDICOLA A FINE DICEMBRE

ED IN REGALO

DUE GOMITOLI *DA 100 gr. cad.*

DI FILO DI SCOZIA 12/3

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

Carnevale a tutta frittella

Queste frittelle renderanno speciale ed indimenticabile la vostra festa di carnevale con un tocco di allegria e golosità in più.

pag. 2

I dolci "batticuore"

Scaldate il cuore delle persone che amate con uno squisito dolce preparato con le vostre mani.

pag. 10

Con un poco di zucchero... di canna

Prepariamo deliziosi dolci per tutti i momenti della giornata al gusto particolare e gradevole dello zucchero di canna.

pag. 16

Un'esplosione di cuori

Per una festa di San Valentino... "al bacio"!

pag. 35

Rubriche

Torte

Mai banali e sempre invitanti.

pag. 20

Crostate

Belle e buone.

pag. 24

Dolci al cucchiaio

Impossibile resistere alla loro bontà.

pag. 28

Sagra
Friggi bene, sano e buono!
pag.8

Bricoliamo: è qui la festa!
L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.
pag.32

Mercato
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.36

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.
pag.37

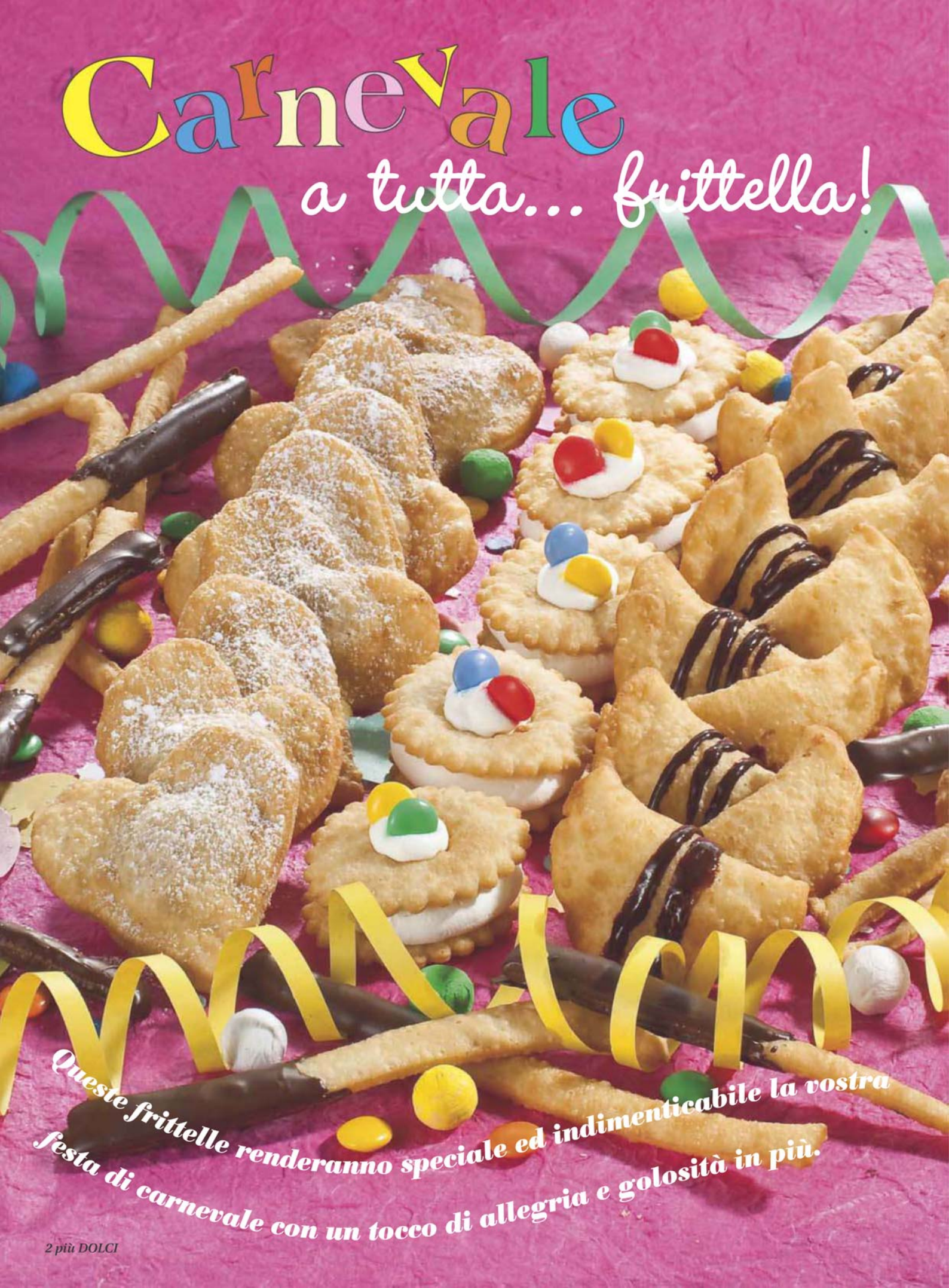
Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.
pag.38

Agenda
Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.41

Elenco ricette

Pasta sfoglia con margarina	pag. 3
Ciambelline	pag. 3
Cuoricini	pag. 3
Tortelli	pag. 3
Bastoncini	pag. 3
Frittelle greche Loukoumades	pag. 4
Tortelloni dolci fritti	pag. 5
Bignole ad anello con cedro candito	pag. 6
Tortelli Tarte Tatin	pag. 7
Castagnole due colori	pag. 8
Tortelli fritti con crema all'arancia	pag. 9
Torta di San Valentino	pag. 11
Tartufi con cuore liquoroso	pag. 11
Crostatine al mascarpone	pag. 12
Biscotti cuoricini	pag. 13
Tortine con cuore di crema	pag. 13
Crostata crumble con mele	pag. 17
Crema cotta	pag. 17
Biscotti di carote	pag. 18
Tortine al cioccolato	pag. 19
Torta Mississippi	pag. 21
Plum cake Arturo	pag. 21
Torte 3 farine	pag. 22
Torta all'ananas	pag. 23
Crostata di mele	pag. 25
Crostata Sandrina	pag. 25
Crostatina croccantina	pag. 26
Orange pie	pag. 27
Coppette all'arancia	pag. 29
Mini bavaresi stregate	pag. 29
Coppe al cioccolato	pag. 30
Monte bianco	pag. 31
Tramezzini	pag. 33
Spiedini m'ama non m'ama	pag. 33
Bevanda "scalda cuore"	pag. 34
Bacioni al cioccolato	pag. 35
Torta sweet kiss	pag. 35
Tortine amorose	pag. 37

Carnevale a tutta... frittella!



Queste frittelle renderanno speciale ed indimenticabile la vostra festa di carnevale con un tocco di allegria e golosità in più.

Pasta sfoglia dolce

Preparazione 3 ore • Per 10/12 persone

Ingredienti

■ **pastello:** *560 g di farina 00*
60 g di zucchero a velo
300 g di acqua fredda
■ **panetto:** *300 g di farina*
500 g di margarina

Preparazione

1 Pastello: impastate la farina con lo zucchero a velo e l'acqua fredda. Avvolgete il pastello in un canovaccio e ponetelo in frigo per 30 minuti.

2 Panetto: impastate la farina con la margarina, formate un quadrato di 22X22 cm, avvolgetelo in pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 2 ore.

3 Riprendete il pastello dal frigo, poi, con il mattarello stendetelo allo spessore di 1/2 cm ricavando un quadrato di 32X32 cm.

4 Adagiate il panetto al centro del pastello, appoggiandolo diagonalmente al pastello.

5 Ripiegate i 4 angoli del pastello sul panetto.

■ Ora date inizio al "tourage", cioè all'operazione dei giri.

■ **1° giro:**

6 Con il mattarello stendete la pasta realizzando un rettangolo di 32X42 cm.

7 Date la piega a tre: partendo dal lato corto del rettangolo piegate 1/3 della pasta verso il centro. Prendete il lembo opposto e piegatelo al centro.

8 Stendete la pasta nuovamente in un rettangolo di 32X42 cm.

9-10 Date la piega a quattro piegando i due lati esterni verso il centro della pasta e piegando nuovamente a libro (dovrete ottenere quattro strati).

Proteggete la pasta con pellicola e ponete in frigo per 1 ora.

■ **2° giro:** riprendete la pasta, effettuate nuovamente una piega a tre e una a quattro eseguendole con lo stesso procedimento appena illustrato, poi mettete la pasta protetta con pellicola in frigo per 1 ora.

■ **3° giro:** ripetete nuovamente l'operazione delle pieghe e ponete di nuovo in frigo per 4 ore.

In totale i giri saranno 3.

■ Dopo il riposo in frigo riprendete la pasta e procedete seguendo le indicazioni riportate nella ricetta scelta.

Ciambelline

Preparazione 30 minuti
Tagliapasta smerlato di Ø 7 e 2 cm
Ingredienti:
pasta sfoglia dolce
panna montata, olio per friggere
decorazione: *confettini*

Preparazione

Con il mattarello stendete una parte di pasta sfoglia dolce allo spessore di 1 mm, poi con i tagliapasta incidete i fiorellini. Alla metà dei dischi incidete il centro con un tagliapasta di diametro più piccolo.

Friggete le ciambelline e i dischi in olio caldo, poi scolateli su carta assorbente.

Adagiate i dischi su di un vassoio, farciteli con un giro di panna e sovrapponete le ciambelline con il foro.

■ **Decorazione:** guarnite i dolcetti con un altro ciuffo di panna montata e i confettini.

Cuoricini

Preparazione 60 minuti
Tagliapasta a cuore
Ingredienti: *pasta sfoglia dolce*
olio per friggere
uovo sbattuto per pennellare
farcia: *crema (vedi ricetta farcia dei tortelli), più 1 cucchiaio di rum e 50 g di cioccolato tritato*
decorazione: *zucchero a velo*

Preparazione

■ **Farcia:** preparate la crema nel modo classico, e, una volta addensata, allontanatela dal fuoco e unitevi il cioccolato tritato e il rum. Coprite con pellicola a contatto e ponete in frigo per circa 2 ore.

Stendete una parte della pasta sfoglia dolce allo spessore di 1 mm, incidete i cuoricini, poi pennellatene la metà con l'uovo sbattuto.

Farcite con la crema, poi sovrapponete un altro cuoricino. Premete bene sui bordi, (per avere bordi perfetti incidete nuovamente la pasta con il tagliapasta a cuore). Friggete i cuoricini in olio caldo, poi scolateli su carta da cucina.

■ **Decorazione:** spolverizzate i cuoricini con lo zucchero a velo.

Tortelli

Preparazione 60 minuti • Tagliapasta di Ø 7 cm
Ingredienti: *pasta sfoglia dolce*
olio per friggere, uovo sbattuto per pennellare
farcia: *300 g di latte, 3 tuorli, 70 g di zucchero*
30 g di farina, 1/2 bustina di vanillina
decorazione: *cioccolato fondente*

Preparazione

■ **Farcia:** aromatizzate il latte caldo con la vanillina. Montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina. Diluite il composto con il latte e, sempre mescolado con un cucchiaio di legno, addensate la crema su fuoco dolce. Proteggete la crema con pellicola a contatto e ponete in frigo per 2 ore.

■ Con il mattarello stendete una porzione di pasta allo spessore di 1 mm. Con il tagliapasta incidete i dischi, pennellate i bordi con un poco di uovo sbattuto, farcite con 1 cucchiaino di crema, poi ripiegateli a mezzaluna premendo bene sui bordi (assicuratevi che siano sigillati perfettamente).

■ Friggete i tortelli in olio caldo, poi scolateli su carta da cucina.

■ **Decorazione:** con il cioccolato fondente fuso posto in un conetto guarnite i tortelli con delle righe.

Bastoncini

Preparazione 15/20 minuti
Ingredienti: *pasta sfoglia dolce*
olio per friggere
decorazione: *150 g di cioccolato fondente*

Preparazione

■ Con il mattarello stendete la pasta sfoglia dolce rimasta allo spessore d 1 mm, poi con un coltello affilato tagliate dei bastoncini larghi 6/7 mm. Friggeteli in olio caldo cercando di non deformarli. Scolateli a doratura e adagiateli su carta da cucina.

Decorazione: fondete il cioccolato tritato, poi intingetevi per metà tutti i bastoncini.

Frittelle Loukoumades

Preparazione 30 minuti
Per 3 persone

Ingredienti

1 uovo, 150 g di yogurt greco
150 g di farina, 1 pizzichino di sale
1 cucchiaino piccolo di lievito

■ **decorazione:**

100 g di miele, 1 punta di cucchiaino di cannella in polvere
scorzette di limone, olio per friggere

Preparazione

■ Impastate mescolando prima l'uovo e lo yogurt, poi unite la farina e il lievito setacciati con il sale.
Amalgamate bene gli ingredienti rendendo l'impasto liscio.

■ Ponetelo in una tasca da pasticciere e spremete direttamente delle palline nell'olio caldo. Friggetele fino a doratura usando una retina paraschizzi, poi scolatele posandole su carta assorbente.

■ **Decorazione:** miscelate il miele e la cannella, quindi ricoprite i Loukoumades abbellendoli anche con le scorzette di limone.

1-2-3. Impastate gli ingredienti miscelandoli con cura.

4. Preparate il miele con la cannella.

Ciotola IVV

Tortelloni dolci fritti

Preparazione 60 minuti
Per 22/24 tortelloni

Ingredienti

■ **pasta:** *300 g di farina, 1 uovo*
50 g di burro, 40 g di zucchero a velo
1 pizzichino di sale
1 cucchiaino di lievito
1 cucchiaio di liquore all'anice
1 uovo per pennellare

■ **farcia:**
50 g di semolino, 200 g di ricotta
175 g di latte, 125 g di zucchero
80 g di cioccolato fondente tritato
buccia grattugiata di 1 arancia
uovo sbattuto per pennellare
olio di arachide per friggere
a piacere zucchero a velo

Preparazione

■ **Pasta:** impastate tutti gli ingredienti indicati per la pasta, poi proteggetela con pellicola e lasciatela riposare in frigo per 15 minuti.

■ Mentre la pasta riposa, preparate la farcia cuocendo il semolino nel latte, poi lontano dal fuoco versate lo zucchero, il cioccolato mescolando bene e aromatizzate con la buccia dell'arancia. Lasciate raffreddare, quindi incorporate la ricotta.

■ Prelevate la pasta dal frigo e stendetela poco alla volta allo spessore di 2/3 mm. Ritagliate dei quadrati di circa 8 cm di lato, pennellateli con l'uovo sbattuto e farciteli con un cucchiaino di ripieno.

■ Ripiegate i tortelloni sigillandoli bene e friggeteli in abbondante olio fino a dorarli. A piacere spolverizzateli con zucchero a velo.

1. Stendete piccole porzioni di pasta.

2. Con la rotella smerlata ritagliate dei quadrati di cm 8 per lato.

3. Pennellate i bordi con l'uovo sbattuto.

4. Farcite la pasta con cucchiaini di farcia.

5. Chiudete saldando bene i bordi.

6. Piegate a tortellone e friggete in olio caldo.

Cestini Primo'Gi

Bignole ad anello con cedro candito

Preparazione 50 minuti
Per 6/8 persone

Ingredienti

400 g di farina, 2 uova
100 g di cedro candito
90 g di zucchero, 1 limone
5 cucchiai di olio d'oliva
1 bicchierino di rum o maraschino
1/2 bustina di lievito
2 pizzichini di sale
35 g di noci sgusciate

■ **decorazione:**
zucchero semolato

■ **bagna alla cannella:**
50 g di acqua, 50 g di zucchero
1/3 di fialetta di aroma alla cannella

■ **inoltre:** *olio per friggere*

Preparazione

■ **Bagna:** portate a bollore l'acqua con lo zucchero e fate bollire per 3-4 minuti. Via dal fuoco aromatizzate con la cannella. Lasciate che la bagna si raffreddi.

■ **Frolla:** tritate nel mixer il cedro con lo zucchero e le noci riducendo tutto in un impasto fine. Versate sulla farina il lievito, il sale, l'impasto di cedro e aromatizzate con la buccia del limone grattugiata.

Completate con le uova, l'olio e il liquore. Impastate aggiungendo, al bisogno, un goccio d'acqua.

Dalla pasta, resa con la lavorazione liscia e omogenea, prelevate delle porzioni di circa 25 g, modellate delle palline, poi foratele al centro con il manico di un cucchiaio di legno, allargando progressivamente il foro. Quando assumono l'aspetto di ciambelle, friggetele nell'olio caldo ma non bollente.

Quando saranno dorate e cotte, scolatele su carta da cucina.

■ Pennellate la superficie delle bignole con la bagna alla cannella e intingetele infine nello zucchero semolato.

1. All'impasto unite la buccia di limone.

2. Lavorate la pasta e modellate delle palline.

1. Alla farina setacciata con lievito e sale unite le uova.

2. Lavorate la pasta fino a renderla omogenea ed elastica.

3. Stendetela e, con il tagliapasta, ritagliatela.

4. Pennellate i bordi con un goccio di albume.

5. Distribuite le mele caramellate.

6. Sovrapponete la pasta e saldate bene i bordi con le dita.

Tortelli Tarte Tatin

Preparazione 40 minuti
Tagliapasta tondo di Ø cm 7
Per 6 persone

Ingredienti

■ **pasta:** *500 g di farina, 2 tuorli*
130 g di zucchero, 70 g di burro
buccia grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito chimico
2 pizzichini di sale
200 g di latte per impastare
■ **farcia:** *100 g di zucchero*
500 g di mele Renette
■ **inoltre:** *olio per friggere*
albume per pennellare
■ **caramello di decorazione:**
150 g di zucchero, 4 cucchiai di acqua

Preparazione

■ **Farcia:** sbucciate e tagliate a cubetti le mele, poi cuocetele in un tegame con lo zucchero fino a caramellarle, quindi lasciatele raffreddare.
■ **Pasta:** in una ciotola setacciate la farina con il lievito e unite lo zucchero e il sale. Incorporate anche i tuorli, il burro a pezzetti, la buccia del limone grattugiata e il latte.
■ Lavorate la pasta fino a renderla elastica e soda. Stendetela sottile a 1-2 mm di spessore e ritagliate i dischi col tagliapasta. Farcite la metà dei dischi con un cucchiaino di mele, pennellate il bordo con un po' di albume e sovrapponete un secondo disco premendo bene i bordi per sigillarli.
■ Friggete i tortelli in olio abbondante, poi scolateli su carta assorbente.
■ Caramellate lo zucchero con 4 cucchiai d'acqua e fatelo colare sui tortelli.

Vassallo Fasano

Sagra
La Passione per l'Olio

Friggi bene, sano e buono!

1. Modellate le castagnole arrotondandole.

2. Versate abbondante olio di semi di arachide Sagra in una casseruola e portate in temperatura.

3. Quando le castagnole saranno dorate, scolatele.

Castagnole due colori

Preparazione 60 minuti
Per 6/8 persone

Ingredienti

500 g di farina
20 g di nocciole tritate fini
20 g di mandorle tritate fini
150 g di latte
100 g di zucchero a velo
2 uova, 15 g di cacao
25 g di gocce di cioccolato
2 cucchiai di maraschino
1 bustina di lievito, sale
1 bustina di vanillina
olio di semi di arachide Sagra

■ **sciroppo:**
50 g di acqua, 50 g di zucchero
30 g di maraschino

■ **inoltre:** *zucchero semolato*

Preparazione

■ **Sciroppo:** bollite l'acqua con lo zucchero per 4 minuti. Allontanate dal fuoco, unite il liquore e lasciate raffreddare. Conservate a parte.

■ In una ciotola impastate la farina con lo zucchero a velo, le uova, la frutta secca tritata, il lievito, il sale e il latte. Aromatizzate con il liquore e la vanillina.

■ Dividete la pasta in due parti e ad una metà incorporate il cacao e le gocce di cioccolato. Unite anche 2-3 cucchiai di acqua per ammorbidire l'impasto, poi lavoratelo bene fino a renderlo omogeneo. Trasformate i due panetti di pasta in lunghi filoncini, larghi 1 dito e divideteli in piccole porzioni di 7-8 g l'una. Con i pezzetti di pasta modellate delle palline.

■ Scaldate in padella l'olio di semi di arachide Sagra e, quando sarà caldo, friggete le castagnole chiare poche alla volta, scolandole, una volta dorate, su carta da cucina. Procedete alla frittura delle castagnole al cacao e scolate a cottura. Tuffate le castagnole nello sciroppo, scolatele bene, poi passatele nello zucchero semolato.

Tortelli fritti con crema all'arancia

Preparazione 60 minuti • Per 35/40 tortelli

Ingredienti

- **pasta:** *350 g di farina, 100 g di zucchero 2 uova, 30 g di burro, 1 bustina di vanillina*
- **crema:** *300 g di latte, 120 g di zucchero 4 tuorli, buccia grattugiata di 1 arancia 40 g di farina, 30 g di succo di arancia filtrato*
- **inoltre:** *olio di semi di arachide Sagra*
- **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

Crema: montate i tuorli con lo zucchero, unite un poco di latte, mescolate e incorporate la farina miscelando per evitare grumi prima di diluire con il restante latte. Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensate la crema. Allontanate dal calore, aromatizzate con la buccia grattugiata e il succo filtrato dell'arancia e lasciate raffreddare.

Pasta: impastate la farina con lo zucchero, le uova, il burro fuso e freddo e la vanillina fino ad ottenere una pasta liscia e soda. Stendete la pasta sottile, poi, con il tagliapasta incidete i tortelli. Inumidite i bordi con acqua, farcite con un poco di crema e chiudete a triangolo saldando i bordi. Friggete in olio di semi di arachide Sagra caldo pochi tortelli alla volta, poi, quando saranno dorati, scolateli su carta da cucina.

Decorazione: spolverate i tortelli con lo zucchero a velo.

Oli di semi Sagra

A ciascuno il suo

Sagra vi aiuta a scegliere l'olio più adatto alle vostre preparazioni, consentendovi di ottenere il miglior risultato.

L'olio di semi di arachide Sagra è il più indicato per l'uso in frittura dove si consiglia di non superare la temperatura di 180°. L'olio di arachide deve la sua stabilità, anche in caso di temperature elevate, all'acido oleico (monoinsaturo) di cui è ricco. Inoltre la resistenza al calore e la pienezza del sapore, lo rendono l'olio più indicato per stufati, pietanze a lunga cottura, come sughi e ragù ricchi e speziati. E' perfetto per i panzerotti fritti, le crocchette e le frittelle a cui conferisce sapore integro ed equilibrato.

L'olio di semi di girasole Sagra proviene da semi di girasole, selezionati e garantiti. Questo olio è leggero, quindi indicato per un'alimentazione sana. Perfetto per condire verdure cotte e insalate, per la maionese e le vinaigrette o per sughi e pietanze che necessitano di brevi cotture.

L'olio di mais Sagra è ottenuto esclusivamente da semi di mais non geneticamente modificati. E' consigliato nell'ambito di una alimentazione equilibrata, per l'apporto di acidi polinsaturi, capaci di regolare il contenuto di colesterolo nel sangue. L'aroma ed il sapore deciso ne fanno l'olio più indicato per arricchire verdure, bollite o grigliate, contorni leggeri di breve cottura, carni o pesci appena saltati o grigliati.

L'olio di semi di soia Sagra è estratto solo da semi non OGM. Contiene Omega 3 vegetali e grassi polinsaturi utili per un'equilibrata alimentazione. Con gusto leggero e neutro, è ideale per condire e per la preparazione di pesci e carni bianche bollite o grigliate, verdure cotte e insalate miste, sughi e salse leggere e delicate.

Frìmax Sagra è costituito da una sapiente miscela di oli adatti alle alte temperature che ne fanno l'olio ideale per fritture croccanti, asciutte e saporite, quali patatine, gamberetti e piccoli pesci interi, pesci in filetti o in "frittura mista" e, dulcis in fundo, per crocchette, frittelle e dolci fritti irresistibili!

Per maggiori informazioni: www.sagra.it

I dolci "batticuore"

Vuoi vedere Mara Mantovani che realizza la torta "Torta di San Valentino", fase per fase? Vai sul sito **www.piudolci.it** e clicca su

più DOLCI live

Scaldate il cuore delle persone che amate con uno squisito dolce preparato con le vostre mani.

Torta di San Valentino

Preparazione 60 minuti • Cottura 35 minuti • Per 6/8 persone • Stampo a cuore cm 25x25

Ingredienti

170 g di zucchero
220 g di uova
150 g di farina
20 g di cacao
50 g di mandorle tritate fini
1/2 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale

■ bagna:

50 g di acqua, 50 g di zucchero
5 cucchiai di liquore Strega

■ farcia e copertura:

400 g di panna
45 g di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
2 cestini di fragole
1 limone
gelatina di albicocche

Preparazione

■ Lavorate a lungo le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata con il cacao, il lievito e il sale. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Incorporate le mandorle.

Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato, livellatela e infornate a 175° per 35 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate, eliminate lo stampo e ponetela sulla gratella a raffreddare.

■ **Bagna:** bollite l'acqua con lo zucchero per 4 minuti, poi, lontano dal fuoco, unite il liquore e lasciate raffreddare.

■ **Assemblaggio:** dividete a metà la torta e pennellate le basi con la bagna. Montate la panna con lo zucchero a velo e la vanillina, poi trasferitela nel sac à poche con bocchetta a stella media.

Sulla base della torta distribuite un cordone di panna delimitando il perimetro del cuore, poi riempite il resto con tanti ciuffetti ravvicinati.

■ Lavate le fragole, tagliatele a fettine, asciugatele e inseritele fra i ciuffetti sul bordo. Pennellate con la gelatina di albicocche calda il secondo cuore di torta, poi adagiatelo su quello farcito.

Con la panna montata realizzate un altro cordone di panna sul bordo della torta e tanti ciuffi in superficie lasciando il centro libero e a forma di cuore.

■ Campite il centro a cuore del dolce con tante fragole a pezzetti. Completate con scorzette di limone.

1. Dividete la torta a metà.

2. Pennellate la torta con abbondante bagna.

3. Farcitela con tanti ciuffi di panna montata.

4. Distribuite sul bordo le fragole.

Tartufi con cuore liquoroso

Preparazione 20 minuti • Cottura 5 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
70 g di biscotti secchi tritati
120 g di panna
20 g di rum
30 g di uvetta di Corinto

■ decorazione: *cacao*

Preparazione

■ Ponete a macerare nel liquore l'uvetta per 2 ore. Scolatela e conservate a parte il rum.

Portate a bollore la panna, allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato. Aggiungete 2 cucchiai di rum, poi i biscotti. Mescolate bene e ponete a raffreddare in frigo.

Prelevate un poco di impasto, formate delle palline al cui interno inserirete un chicco d'uvetta.

Rotolate i tartufi nel cacao e guarniteli con l'uvetta rimasta.

Piatto e bicchieri RCR

Se non disponete dell'uvetta di Corinto, utlizzate la sultanina, ma farcite ogni tartufo con 3 chicchi.

1. **Foderate gli stampi unti e infarinati.**

2. **Decorate il bordo con il cioccolato.**

3. **Farcite con la crema al mascarpone.**

Crostatine al mascarpone

Preparazione 30 minuti
Cottura 12 minuti • Per 4 crostatine
Stampini piccoli a cuore da crostatina

Ingredienti

250 g di pasta frolla pronta
■ **farcia:** *80 g di panna, 140 g di mascarpone*
15 g di zucchero a velo, 1 puntina di vanillina
30 g di cioccolato fondente

Preparazione

■ **Cottura in bianco:** stendete la frolla allo spessore di 3 mm circa e rivestite gli stampini già imburrati e infarinati. Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della frolla, proteggetelo con un foglio di carta e riempite con del riso. Infornate le crostatine a 190° per 12 minuti.

■ Eliminate carta e riso e cuocete ancora per qualche minuto. Nella frolla stesa rimasta incidete dei cuoricini e cuoceteli in forno a 190° per 5 minuti. Sfornate cuoricini e crostatine e poneteli sulla gratella a raffreddare dopo avere eliminato gli stampi.

■ **Farcia:** sbattete il mascarpone con la vanillina e lo zucchero a velo. Semimontate la panna e unite i due composti. Conservate in frigo. Fondete il cioccolato e ricoprite i bordi delle crostatine. Riempite i gusci con la farcia e conservate in frigo per 1 ora.

■ Decorate il centro delle crostatine con un cuoricino e servite.

Scrivete parole d'amore al vostro Lui: preparate della pasta frolla naturale o al cacao, stendetela su un largo foglio di carta da forno poi, utilizzando i tagliapasta appositi ritagliate la frase che volete realizzare. Staccate delicatamente gli sfridi che otterrete dal ritaglio delle lettere. Cuocete la frase in forno a 170° per 6/7 minuti.

Biscotti cuoricini

Preparazione 30 minuti • Cottura 13/15 minuti
Tagliabiscotti a cuore piccolo e grande • Per 4 persone

Ingredienti

120 g di zucchero
70 g di pistacchi tritati finemente
170 g di burro, 1 uovo
350 g di farina, 1 pizzico di sale

■ **ghiaccia:**

140 g di zucchero a velo
10 g di albume, 10 g di succo di limone
colorante alimentare rosso

Preparazione

■ **Pasta frolla:** lavorate velocemente gli ingredienti per la pasta, preparate un panetto ed avvolgetelo in pellicola. Ponetelo a raffreddare in frigo per 60 minuti. Trascorso tale tempo, stendete la pasta con il mattarello allo spessore di 5 mm e, con i tagliapasta infarinati, incidete i biscotti. Rimpastate gli sfridi e ripetete l'operazione. Ponete i biscotti sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e cuoceteli a 180° per 13/15 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

■ **Ghiaccia:** setacciate lo zucchero a velo in una ciotola, unite l'albume e il succo di limone, quindi lavoratelo con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto sostenuto e spumoso.
Colorate la ghiaccia con un poco di rosso, trasferitela nel sac à poche e decorate i biscotti come nella foto.

Tortine con cuore di crema

Preparazione 30 minuti • Cottura 10 minuti
Per 8 tortine • Tagliapasta a cuore alto cm 6

Ingredienti

■ **pasta biscotto:**

4 uova, 100 g di zucchero
90 g di farina
1 arancia

■ **crema:**

200 g di panna, 50 g di ricotta
50 g di confettura di frutti di bosco
25 g di zucchero a velo
1 puntina di vanillina

Preparazione

■ **Pasta biscotto:** montate le uova con lo zucchero, aromatizzate con la scorza grattugiata dell'arancia, poi incorporate la farina. Versate il composto nella placca da forno protetta con carta da forno e cuocete a 190° per 10 minuti. Quando la pasta sarà cotta, sfornate e sformatela su di un canovaccio spolverizzato con zucchero semolato.
Lasciate raffreddare la pasta biscotto. Con il tagliapasta incidete i cuoricini. Pennellate i cuori con la confettura.

■ **Crema:** montate la panna con lo zucchero a velo, poi unite la ricotta e la vanillina.

■ **Assemblaggio:** ponete la farcia nel sac à poche con bocchetta a stella media, poi distribuitela in un cordone a cornice sulla metà dei cuori.
Colmate l'interno con la farcia. Sovrapponete i cuori rimasti, poi con il sac à poche e la panna guarnite i bordi con una coroncina di piccoli ciuffetti.
Servite subito le tortine.

1. Versate la massa della pasta biscotto nello stampo e cuocetela.

2. Ritagliate la pasta con il cuore.

3. Spalmate i cuori con la confettura.

Ciambelle dolci

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Frittelle dolci ripiene

Frittelle dolci

Krapfen e bomboloni

Frittelle salate e frittelle di "pasta cresciuta"

Crocchette e frittelline

Con più CUCINA di Febbraio il libro

Frittelle, ciambelle e bomboloni

Dolci & Salati

In edicola dal 22/01/2010

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

*Tante **nuove** e **imperdibili** ricette di frittelle **dolci e salate.***

Come friggere bene

Tutti i consigli per realizzare frittelle croccanti, gustose e irresistibili.

Con un poco di zucchero...di canna

Prepariamo deliziosi dolci per tutti i momenti della giornata al gusto particolare e gradevole dello zucchero di canna.

Piatti Caleca

Crostata crumble con mele

Preparazione 40 minuti • Cottura 60 minuti • Per 8 persone • Stampo Ø 24 cm, alto cm 5,5

Ingredienti

pasta frolla:

210 g di farina
20 g di nocciole tritate finemente
80 g di zucchero di canna
135 g di burro freddo
1 uovo, 1/2 bacca di vaniglia
1/2 cucchiaino raso di lievito
1 pizzico di sale

composto crumble:

40 g di granella di nocciole
150 g di zucchero di canna
110 g di burro freddo
130 g di farina

inoltre:

3 mele
3 cucchiai di confettura a piacere
8-10 savoiardi
4-5 cucchiai di maraschino

Preparazione

Pasta frolla: impastate tutti gli ingredienti in un panetto, poi fatelo riposare in frigo per 10 minuti.

Stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e rivestite lo stampo unto e infarinato.

Rifilate i bordi e, con i rebbi di una forchetta, bucherellate il fondo.

Composto crumble: in una ciotola versate il burro freddo con la farina e lo zucchero, poi pizzicando la pasta per amalgamarla a briciole aggiungete la granella di nocciole.

Conservate il composto in frigo per 30 minuti.

Assemblaggio: velate il fondo della frolla con la confettura, poi sovrapponete i savoiardi e inumiditeli con il liquore.

Disponete le mele sbucciate e tagliate a cubetti. Distribuite il crumble e infornate a 180° per 60 minuti.

Sfornate, attendete 20 minuti, poi sformate la crostata sulla gratella e lasciatela raffreddare.

Servita la crostata tiepida, oppure a temperatura ambiente.

1. A burro e farina unite lo zucchero di canna.

2. Aggiungete le nocciole e impastate a briciole.

3. Cubettate le mele sbucciate.

4. Distribuite sulle mele il crumble e infornate a 180° per 60 minuti.

Crema cotta

Preparazione 20 minuti
Cottura q.b. • Per 6 persone

Ingredienti

1/2 l di latte, 100 g di panna, 3 uova
50 g di farina, 1/2 bacca di vaniglia
140 g di zucchero di canna

finitura superficiale:

100 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato finissimo

Preparazione

Finitura superficiale: mescolate lo zenzero allo zucchero di canna e lasciate riposare per 1 ora.

Crema: portate a bollore il latte con la panna, lo zucchero di canna e la raschiatura della vaniglia. Lasciate in infusione per 30 minuti e filtrate.

A parte montate le uova e, quando saranno ben gonfie e spumose, unite la farina e versate il latte filtrato miscelando. Rimettete sul fuoco e, mescolando, addensate la crema. Versate la crema negli stampini e fate raffreddare.

Prima di servire cospargete con lo zucchero di canna aromatizzato. Ponete la crema in forno con funzione grill e caramellate.

1. Aromatizzate lo zucchero di canna con lo zenzero.

2. Distribuite il composto sulla crema e caramellate.

1. **Sbucciate le carote e grattugiatele finemente.**

2. **Unite insieme zucchero di canna, burro, carote e mandorle.**

3. **Modellate le carotine.**

4. **Passatele nello zucchero di canna e infilate la mandorla.**

Biscotti di carote

Preparazione 40 minuti • Cottura 30 minuti circa • Per 40 biscotti circa

Ingredienti

170 g di burro freddo a cubetti
1 uovo , 300 g di farina
100 g di zucchero di canna
70 g di carote tritate finissime
50 g di mandorle tritate finissime
2 gocce di essenza di mandorle
2-3 cucchiai di acqua (se occorrono)
■ **decorazione:** *zucchero di canna mandorle con la pelle*

Preparazione

■ Impastate rapidamente tutti gli ingredienti, formate un panetto proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per 30 minuti.

■ A poco a poco prelevate piccole porzioni di impasto (circa 20 g), poi con le mani modellate i biscotti a forma di carota.

Passate i biscotti nello zucchero di canna e disponeteli sulla placca del forno foderata con carta oleata.

■ **Decorazione:** sulla sommità di ogni biscotto inserite una mandorla.

■ Infornate i biscotti a 180° per 27 minuti, dopodichè sfornate, poneteli sulla gratella e infornate di nuovo per 5 minuti.

Realizzate i biscottini di carote e consumateli a colazione o col tè delle cinque.

Tortine al cioccolato

Preparazione 20 minuti • Cottura 25 minuti
Stampo Ø 10 cm • Per 8/10 tortine circa

Ingredienti

140 g di farina, 100 g di cacao, 350 g di zucchero di canna
4 uova, 200 g di burro, 50 g di pinoli, 1 pizzico di sale
100 g di cioccolato fondente tritato, 1/2 cucchiaino di lievito
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ Ponete nel mixer i pinoli con un cucchiaio di zucchero di canna e tritateli. Fondete il cioccolato tritato con il burro e lasciate intiepidire. In una ciotola versate lo zucchero di canna rimasto, rompete le uova e lasciate riposare per 20 minuti (in questo modo lo zucchero si scioglierà un poco agevolando l'operazione di sbattuta).

■ Con lo sbattitore montate le uova, poi unite il composto di burro e cioccolato. Incorporate la farina con il cacao, il lievito e il sale setacciati insieme. Completate l'impasto con i pinoli. Distribuite la massa negli stampini imburrati e cosparsi con il cacao. Infornate a 170° per 25 minuti.

■ **Decorazione:** spolverizzate le tortine con lo zucchero a velo.

1. Montate le uova con lo zucchero di canna.

2. Incorporate il burro e il cioccolato fusi.

3. Amalgamatevi la farina setacciata con il cacao, il sale e il lievito.

4. Completate con i pinoli.

Tazza Nuova R2S, cucchiaino Modigliani

Torte & tortine

Alzata e piatti Vetri delle Venezie, cucchiaino Modigliani

Torta Mississippi

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *2 Stampi Ø cm 22* ■ *Per 12/14 persone*

1. Ungete e spolverizzate con cacao gli stampi.

2. Miscelate e sciogliete il cioccolato con il burro, lo zucchero e il caffè.

3-4. Farcite le due torte con la crema alle noci. Sovrapponetele ponendo sulla superficie di entrambe la panna montata con lo zucchero a velo e la vanillina.

Ingredienti

300 g di farina, 230 g di burro
1 bustina di lievito
150 g di cioccolato fondente
250 g di caffè forte
360 g di zucchero semolato
90 g di whisky, 2 uova
1 bustina di vanillina
120 g di farina di cocco
2-3 pizzichini di sale
burro e cacao per lo stampo

■ **farcia al cioccolato:**

250 g di latte, 30 g di fecola
3 tuorli, 60 g di zucchero
100 g di cioccolato al latte
160 g di noci tritate

■ **copertura:**

160 g di panna fresca
1 puntina di vanillina
20 g di zucchero a velo
fragole, frutti di bosco
gelatina di albicocche
granella di nocciole

Preparazione

■ Ungete gli stampi con il burro e spolverizzateli col cacao. Fondete su fuoco moderato il cioccolato, il burro, il caffè, il sale e lo zucchero. Mescolate, poi unite il liquore e lasciate raffreddare. Montate le uova con la vanillina. Diminuite la velocità dello sbattitore e incorporate il cioccolato, la farina setacciata, il lievito e la farina di cocco. Versate l'impasto nelle due tortiere e infornate a 180° per 35 minuti. Provate la cottura con uno stecchino che ne dovrà uscire appena sporco. Sformate le torte su una gratella e lasciatele raffreddare.

■ **Farcia:** lavorate i tuorli con lo zucchero, poi unite la fecola e il latte versato a filo. Addensate (sempre mescolando) la crema su fuoco dolce e incorporate le noci tritate. Togliete dal fuoco e amalgamate il cioccolato al latte tritato. Coprite la ciotola con pellicola a contatto e ponete a raffreddare la crema in frigo. Tagliate le due torte a metà e farcitele con la crema alle noci, poi ricomponetele. Pennellate i bordi con la gelatina calda e fatevi aderire la granella.

■ **Copertura:** montate la panna con la vanillina e lo zucchero a velo, poi distribuitene una parte sulla superficie di una torta. Sovrapponete a questa la seconda torta e ricopritene la superficie con la panna rimasta distribuendola con abbondanti spatolate. Decorate il centro con fragole e frutti di bosco.

Plum cake Arturo

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 45 minuti* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

5 uova, 240 g di zucchero , 240 g di farina, 240 g di margarina
1/2 bustina di lievito, 2 pizzichi di sale, 1 limone

■ **decorazione:** *gelatina di albicocche, riccioli di cioccolato bianco e fondente*

Preparazione

■ Montate la margarina morbida con lo zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.

■ Senza smettere di montare, unite un tuorlo alla volta. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale alternando con gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaio di zucchero semolato. Versate la massa nello stampo unto e infarinato, livellate la superficie e infornate a 175° per 48/50 minuti. Quando il plum cake è cotto, sfornate e sformatelo sulla grata per dolci a raffreddare.

■ **Decorazione:** pennellate la superficie del plum cake con la gelatina calda e guarnite con i riccioli di cioccolato.

Piatto Fasano

Torta 3 farine

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 55 minuti* ■ *Stampo Ø 22 cm*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

150 g di farina 00, 150 g di farina integrale, 150 g di farina di mandorle
200 g di burro, 200 g di zucchero
1 bustina di vanillina, 4 uova
1 bustina di lievito
4 pizzichi di sale
4 cucchiai di latte
■ **decorazione:** *granella di anacardi*

Preparazione

■ Montate il burro con la metà dello zucchero fino ad ottenere una massa bianca e sostenuta. Aromatizzate e, senza smettere di mescolare, aggiungete un tuorlo alla volta, senza aggiungere il successivo se il precedente non è stato assorbito dall'impasto.

■ Incorporate anche la farina 00 e l'integrale, setacciate con il lievito e il sale, alternando con il latte e gli albumi montati a neve con lo zucchero rimasto.

Completate con la farina di mandorle.

Versate la massa nello stampo unto e infarinato, livellate la superficie e cospargetela con la granella di anacardi.

■ Ponete la torta in forno a 175° per 55 minuti. Quando sarà cotta, sfornate e sformatela su una gratella.

1. **Setacciate sull'impasto le farine.**

2. **Distribuite sulla torta la granella di anacardi.**

Torta all'ananas

Preparazione 40 minuti ■ *Cottura 45 minuti*
■ *Stampo Ø 24 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

150 g di uova sgusciate, 120 g di zucchero, 50 g di miele
100 g di ananas sciroppato a pezzetti, 1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale, 90 g di burro, 280 g di farina
1 cucchiaino di lievito, 300 g di sciroppo di ananas
■ **decorazione:** *panna montata*
fragole, fettine di lime, ananas sciroppato

Preparazione

■ Montate le uova con lo zucchero e il miele. Quando la massa risulta ben montata, aggiungere a filo il succo di ananas, la vaniglia e il sale, poi il burro fuso incorporato delicatamente e mescolato a mano.

■ Alla massa aggiungete la farina setacciata con il lievito, quindi unite l'ananas (conservatene un po' per la decorazione) e amalgamate tutto. Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato, poi infornate a 180° per 45 minuti.

Estraete la torta dal forno, sformatela e lasciatela raffreddare sulla gratella.

■ **Decorazione:** coprite la superficie della torta con un abbondante strato di panna montata e arricchite con fragole, pezzetti di ananas e fettine di lime.

1. Diluite la battuta di uova, zucchero e miele con il succo dell'ananas.

2. Aggiungete anche il burro fuso.

3. Incorporate la farina con lievito e sale.

4. Completate la massa con i pezzetti di ananas sciroppato.

Crostate & Crostatine

Crostata di mele

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Stampo da crostata 20x30 cm* ■ *Per 6/8 persone*

1. Foderate lo stampo e pungete la pasta.

2. Preparate la farcia frangipane.

3. Versate la farcia e livellatela

4. Distribuite le mele e infornate.

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *190 g di farina, 75 g di burro, 1 tuorlo*
50 g di zucchero, la scorza grattugiata di 1/2 limone
3 cucchiai di vino bianco
■ **farcia frangipane:** *180 g di mandorle, 170 g di zucchero*
100 g di burro, 3 uova, la scorza grattugiata di 2 clementine
40 g di succo di clementine, 3 mele Renette (circa 700 g)
gelatina di albicocche

Preparazione

■ **Pasta frolla:** lavorate velocemente tutti gli ingredienti per la pasta, avvolgetela in pellicola e lasciatela raffreddare per 30 minuti in frigorifero.
Trascorso tale tempo, stendetela allo spessore di 4 mm e rivestite lo stampo già imburrato e infarinato.
Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.
■ **Farcia frangipane:** macinate le mandorle finissime con 100 g di zucchero semolato. A parte lavorate a crema il burro morbido con 30 g di zucchero, aggiungete le uova e lo zucchero rimasto, la scorza grattugiata delle clementine e le mandorle. Pennellate la pasta con la gelatina di albicocche, versate la farcia e livellatela.
■ Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi sottili; bagnateli nel succo di clementina e disponeteli sulla farcia. Ponete la crostata in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti e altri 10 minuti con calore solo sotto.

Crostata Sandrina

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 18/20 minuti* ■ *Stampo 35x11 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

450 g di pasta frolla
■ **farcia:** *500 g di latte*
120 g di zucchero, 50 g di farina
5 tuorli, 1 bustina di vanillina
40 g di cioccolato fondente tritato
40 g di cioccolato al latte tritato
confettura a piacere
■ **decorazione:** *1 fragola*
80 g di cioccolato al latte tritato

Preparazione

■ Con il mattarello stendete la frolla e rivestite lo stampo unto e infarinato. Rifilate la pasta sui bordi e, con i rebbi della forchetta, punzecchiate il fondo.
■ **Cottura in bianco:** con un foglio di carta da forno proteggete la pasta e riempite lo stampo con fagioli secchi. Infornate a 180° per 18/20 minuti, quindi sfornate, eliminate i fagioli e la carta e rimettete in forno per 2/3 minuti.
■ Sfornate e lasciate raffreddare il guscio di frolla sulla gratella.
■ **Farcia:** in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina. Versate il latte e ponete la casseruola sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensate la crema. Allontanate dal fuoco e unite il cioccolato fondente e al latte e la vanillina. Mescolate bene.
■ Pennellate il guscio di frolla con la confettura, quindi versate la crema fredda. Livellate la superficie e ponete in frigo a solidificare.
■ **Decorazione:** guarnite la superficie della crostata con il cioccolato grattugiato e la fragola a fettine.

Crostata croccantina

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Cottura 30 minuti*
■ *Stampo 20x20 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

1 confezione di pasta frolla, 400 g di crema pasticciera
3 cucchiai di crema spalmabile alle nocciole
200 g di noci e nocciole tritate, 4 cucchiai di zucchero
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ Fate saltare in padella nello zucchero la frutta secca per 10 minuti. Stendete la pasta frolla e rivestite lo stampo. Spalmate nel guscio la crema spalmabile alle nocciole, poi ricoprite con la metà della frutta secca.

■ Versate la crema pasticciera, distribuitela uniformemente e cospargete con le noci e le nocciole rimaste. Ponete la crostata in forno a 180° per 30 minuti.

■ Quando la crostata sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare. Prima di servire cospargete con lo zucchero a velo.

Intermezzo croccante

La frutta secca è l'ingrediente principale del croccante: preparatelo, tagliatelo a pezzetti e servitelo in abbinamento alla crostata.
Ponete sul fuoco un tegame a bordi alti con 350 g di zucchero e due cucchiai di acqua e fatelo caramellare fino a quando sarà trasparente e biondo. Incorporate la frutta secca e la buccia grattugiata del limone mescolando bene.
Allontanate dal calore e versate il croccante sulla carta da forno, oppure su di un piano freddo di marmo o di acciaio leggermente unto. Livellate con un cucchiaio e, quando è ancora caldo, tagliatelo a pezzetti con un coltello.

Orange pie

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 25 minuti* ■ *Stampo Ø 28 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ pasta frolla:

250 g di farina, 100 g di zucchero a velo
120 g di burro, 1 uovo, 1 tuorlo
1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale

■ farcia:

succo di 2 limoni, succo di 6 arance
140 g di tuorli, 100 g di uova
200 g di zucchero
60 g di farina, 18 g di colla di pesce

■ decorazione:

fettine di arancia
spicchi di pompelmo pelati al vivo, menta

Preparazione

■ **Pasta frolla:** riunite in una ciotola la farina, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Unite il burro tagliato a pezzetti e intridete gli ingredienti con la punta delle dita, poi incorporate l'uovo e il tuorlo.

■ Aromatizzate con la vanillina e impastate rapidamente tutto. Avvolgete il panetto di pasta in pellicola per alimenti e ponetela in frigo per 1 ora.

■ Con il mattarello stendete la pasta frolla e rivestite lo stampo imburrato, poi rifilatelo. Con una forchetta bucherellate il fondo. Infornate a 180° per 25 minuti. Sfornate e sformate il guscio di frolla sulla gratella a raffreddare.

■ **Farcia:** versate il succo degli agrumi in una ciotola, pesateli e unite l'acqua necessaria al raggiungimento di 750 g.

■ Montate i tuorli e le uova con lo zucchero. Aggiungete un poco di succo di agrumi e acqua, mescolate bene e incorporate la farina con l'aiuto di una frusta. Diluite la crema con il restante succo.

■ Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensatela.

Allontanate dal calore e unite la colla di pesce già ammollata per 10 minuti in acqua fredda e ben strizzata.

Versate la farcia nel guscio di frolla e ponete in frigo a rassodare.

■ **Decorazione:** guarnite la crostata con una corona di sottili fette di arancia leggermente sovrapposte e il centro con fettine di agrumi pelate al vivo e foglioline di menta.

Freschissima la crostata Orange pie si addice perfettamente alla chiusura di un menù importante. Prima di consumarla, lasciatela riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

1. Stendete la frolla e foderate lo stampo unto e infarinato.

2. Sbattete bene uova e tuorli con lo zucchero.

3. Aggiungete la farina e diluite con il succo.

Dolci *al Cucchiaio*

Barattolo Excelsa, bicchieri Nuova R2S, tovagliolo Linum

Coppette all'arancia

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Bicchierini monoporzione* ■ *Per 6 persone*

1. Aromatizzate l'acqua con la scorza di arancia.

2. Versate anche il succo e cuocete.

3. Diluite la battuta di tuorli con il succo.

4. Ponete la crema sul fuoco e addensatela.

Ingredienti

1 disco di pan di Spagna al cacao

■ **crema:**

380 g di succo d'arancia
150 g di acqua
180 g di zucchero
scorzette di 1 arancia
2 cucchiai di liquore all'arancia
4 tuorli
40 g di farina

■ **inoltre:**

3 fette di ananas sciroppato
scorza di 1 arancia

Preparazione

■ **Crema:** portate a bollore il succo d'arancia con l'acqua, la scorzetta dell'agrume e 100 g di zucchero e cuocete per 2 minuti.

■ Allontanate dal calore, lasciate in infusione per 15 minuti e filtrate. Montate a spuma i tuorli con lo zucchero avanzato, poi unite la farina.

■ Diluite il composto con lo sciroppo di arancia e acqua filtrato. Ponete gli ingredienti della crema in una casseruola sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno o una frusta, addensate.

Allontanate dal fuoco e aromatizzate con il liquore, poi lasciate raffreddare.

■ **Assemblaggio:** con un tagliapasta di diametro leggermente inferiore a quello dei bicchierini di servizio incidete i dischi nel pan di Spagna, poi adagiateli sul fondo dei bicchieri.

Sovrapponete 1/2 fetta di ananas e coprite con la crema. Ponete in frigo per 1 ora.

■ **Decorazione:** guarnite i bicchierini con scorze di arancia annodate.

Mini bavaresi stregate

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura q. b.* ■ *Stampi monoporzione da budini* ■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

150 g di zucchero
16 g di colla di pesce
6 tuorli, 500 g di latte
300 g di panna
1 bustina di vanillina
1 bicchierino di liquore Strega
olio di mandorle per gli stampi

■ **decorazione:**

topping a piacere
riccioli di cioccolato

Preparazione

■ Montate i tuorli con lo zucchero. Versate a filo il latte, poi ponete sul fuoco a fiamma bassissima e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, fatelo velare. Non portate la crema a bollore, perchè impazzirebbe.

■ Allontanate dal calore, aromatizzate con la vanillina e il liquore, poi incorporate mescolando la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata. Proteggete il recipiente con pellicola a contatto e lasciate raffreddare. Alla crema fredda (ma non solidificata) incorporate la panna montata, miscelando dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione.

■ Versatela negli stampini unti con olio di mandorle. Ponete i dessert in frigo per 4/6 ore.

■ **Decorazione:** sformate le piccole bavaresi sul piatto di servizio, irroratele con il topping e ingolositele con i riccioli di cioccolato.

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero.

2. Versate il composto nella casseruola e fate addensare sul fuoco.

Coppe al cioccolato

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

1/2 l di latte, 5 tuorli, 30 g di farina
160 g di cioccolato fondente
250 g di mascarpone, 120 g di zucchero
1 cucchiaio di zucchero a velo
1 bicchierino di maraschino
■ **ganache:** *70 g di cioccolato fondente*
60 g di panna, 1 bicchierino di maraschino
■ **decorazione:** *2 pere*
1 cucchiaio di succo di limone
50 g di zucchero, 10 g di burro
pezzetti di torrone

Preparazione

■ Portate a bollore il latte con la metà dello zucchero.
A parte sbattete i tuorli con lo zucchero restante, unite la farina e, senza smettere di mescolare, versate a filo il latte caldo.
Ponete la crema su fiamma moderata e, sempre mescolando, addensatela.
■ Allontanate dal calore, unite il cioccolato tritato e aromatizzate con il liquore. Lasciate raffreddare la crema prima di aggiungere il mascarpone sbattuto con lo zucchero a velo. Versate la crema nelle coppe e ponete in frigo.
■ **Ganache:** scaldate la panna, allontanate dal calore, poi unite il cioccolato tritato e il liquore. Lasciate raffreddare.
■ **Decorazione:** sbucciate le pere e tagliatele a pezzetti, poi bagnateli con il succo di limone. Versate lo zucchero e un cucchiaio di acqua in una padella antiaderente e, quando inizia a caramellare, unite i pezzetti di pera e il burro. Cuocete per pochi minuti, poi allontanate dal calore.
■ Arricchite le coppe con la ganache, le pere caramellate e pezzetti di torrone.

Monte Bianco

■ *Preparazione 60 minuti*
■ *Cottura q. b.*
■ *Per 4/6 persone*

Ingredienti

4/6 dischetti di pan di Spagna
500 g di castagne
1 bacca di vaniglia
500 g di latte
100 g di zucchero a velo
2 cucchiai di rum
20 g di cacao
■ **decorazione:**
150 g di panna
30 g di zucchero a velo
cacao

Preparazione

■ Preparate le caldarroste ricordando di incidere le castagne prima della cottura in forno.

■ Quando saranno pronte, sbucciatele e trasferitele in una casseruola, quindi ricopritele con il latte aromatizzato con la bacca di vaniglia divisa longitudinalmente e raschiata.

Ponetele sul fuoco a fiamma bassa e cuocetele fino a che non saranno disfatte e avranno assorbito tutto il latte.

Allontanate dal calore, eliminate la vaniglia e passate il composto nello schiacciapatate. Raccogliete la purea in una ciotola e aggiungete lo zucchero a velo setacciato con il cacao e il liquore.

■ **Assemblaggio:** adagiate sui piattini i dischi di pan di Spagna e inumiditeli con la bagna al rum. Trasferite la massa di castagne nello schiacciapatate e lasciate cadere morbidamente l'impasto sul Pan di Spagna nei piatti.

■ **Decorazione:** semimontate la panna con lo zucchero a velo, quindi guarnite i piccoli dessert con un cucchiaio di la panna montata e spolverateli con un poco di cacao.

1. Lavorate bene la massa di castagne con lo zucchero e il liquore.

2. Adagiate nei piattini il disco di pan di Spagna e pennellatelo con la bagna.

3. Distribuite la farcia facendola cadere morbidamente dallo schiacciapatate.

Bagna al rum: lasciate sobbollire per 5 minuti a tegame scoperto 50 g di zucchero con 60 g di acqua. Lontano dal calore aromatizzate con 30 g di rum. Lasciate raffreddare la bagna prima di utilizzarla.

DI DAVIDE FALCIONI

BricoliAmo

è qui la festa!

Love party

Un'esplosione di cuori! Ecco quello che ci vuole per festeggiare degnamente San Valentino con la persona amata. Quest'anno per celebrare la dolcissima ricorrenza hai a disposizione tre possibilità: invitare il tuo "Valentino"/ la tua "Valentina" per un romantico pomeriggio tête-à-tête, organizzare una tranquilla merenda con le altre coppie di amici della tua classe, oppure pianificare uno scatenato mega party al quale parteciperanno solo i cuori solitari. Qualunque sia la soluzione che preferisci, sono sicuro che non rimarrai a bocca asciutta e troverai il modo di esternare al mondo intero (o almeno al mezzo emisfero in cui ti trovi) tutto il tuo amore.

L' invito

Ritaglia un cartoncino verde di cm 10x20 e piegalo a metà per il lungo. Ora ritagliane un altro di cm 11x21 di colore rosso e piegalo a metà come il precedente. Su un altro cartoncino dello stesso colore disegna un cuore alto cm 8, poi aggiungi due linguette ai lati lunghe 3 cm e ritaglia il tutto. Sul cartoncino verde pratica un taglio a metà della prima pagina, ripeti sull'altra e inserisci nelle 2 fessure le linguette del cuore. Piega verso l'esterno e incolla. Per concludere incolla il cartoncino rosso sopra quello verde. All'interno scrivi l'ora e il luogo della festa e, mentre conti le ore che ti separano dal14 Febbraio, spediscilo al tuo innamorato… o alla tua innamorata!

Il portatovaglioli

Ritaglia su un cartone rigido un quadrato con il lato di cm 5. Ora ritaglia un cerchio dello stesso diametro e disegna al suo interno un altro cerchio di diametro cm 3. Con il cutter elimina la parte centrale del cerchio, mezzo cm nella parte superiore e un segmento di 2 cm in fondo. Incolla perpendicolarmente il quadrato e l'anello che avrai ottenuto. Un bel tocco di verde è quello che ci vuole; all'interno disegna un cuore rosso e delinea il contorno con un pennarello argento. Con la stessa vernice dipingi l'anello. Fai asciugare e procedi con una mano di flatting trasparente per rendere brillante il tuo cuore. Ripeti l'operazione per ogni portatovagliolo e arrotola dentro ad ognuno di essi un tovagliolo colorato, da disporre in tavola in un tripudio d'amore.

I CUORI CONCATENATI

Disegna su un cartoncino bristol un cuore che misuri cm 10x10, aggiungi nella parte sinistra una freccia lunga cm 5 e nella parte destra un cerchietto di diametro mm 8. Ritaglia il cuore con la freccia e incidi il buco. Ripeti l'operazione su un cartoncino di colore complementare (ad esempio stanno benissimo il rosso e il verde, l'arancio e il blu, oppure il giallo e il viola) per tante volte quanti sono i cuori da realizzare. Al centro di ogni cuore incolla un cuoricino più piccolo, largo cm 3. Alla fine unisci tutti i cuori facendo passare la freccia di Cupido all'interno del forellino e formando una catena da appendere.

Piatto Gold Plast

Tramezzini

Preparazione 20 minuti
Per 10 tramezzini

Ingredienti

10 fette di pane da tramezzini
300 g di prosciutto cotto
200 g di formaggio spalmabile o robiola, sale, pepe
■ **decorazione:** *poca maionese*
1 carota, prezzemolo

Preparazione

■ Preparate una mousse frullando e riducendo a crema il prosciutto cotto con il formaggio spalmabile, un pizzico di sale e di pepe. Con il tagliapasta incidete i cuori nel pane da tramezzino. Farcite il pane con la mousse, sovrapponete un altro cuore e con la punta di un coltello affilata dividete a zig zag i cuori-tramezzino.

■ Decorate a piacere i tramezzini con un puntino di maionese, le foglie di prezzemolo e dei cuoricini di carota. E ora ha inizio il gioco: trovate "la vostra giusta metà" accoppiando correttamente i mezzi cuori.

Scatoline misteriose

Sicuro di voler giocare? Ma se poi devi fare la penitenza? In un giorno come questo viene quasi voglia di perdere! E scommetto di sapere cosa sceglierai tra dire, fare o baciare... Per questo gioco ti serviranno alcune scatoline vuote dentro cui mettere dei piccoli oggetti: per esempio qualche fusillo, delle monete, una gomma o dei fagioli secchi. Puoi realizzarle anche con dei vasetti vuoti dello yogurt che chiuderai con un coperchio di carta colorata e del nastro adesivo. Consegna le scatoline ai concorrenti (o all'innamorato di turno) che dovranno indovinare cosa c'è dentro. Il premio? Neanche a dirlo, sarà un tuo bacio ma se per caso non azzeccano la risposta... avrai trovato un buon modo per rompere il ghiaccio!

Spiedini m'ama non m'ama

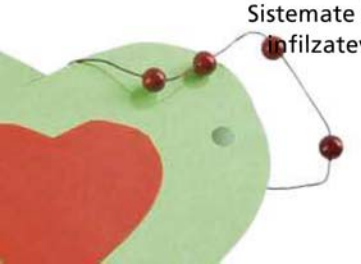
Preparazione 10 minuti • Per 10 spiedini

Ingredienti

20 ciliegine di mozzarella, 20 pomodorini, 2 pompelmi
60 g di speck a fette , 60 g di prosciutto cotto a fette,
60 g di salame a fette 1 pezzo di focaccia a cubetti,

Preparazione

Lavate i pomodorini e asciugateli. Dividete l'affettato a pezzetti ad esclusione del salame. Alternate negli stecchini di legno tutti gli ingredienti. Sistemate i due pompelmi nei piatti e infilzatevi gli spiedini.



LO SCRAPBOOKING

Materiale occorrente

fogli colorati • decorazioni • colla • forbici • nastro
pennelli • tempere acriliche • cartoncino • cuoricini

Questa stranissima parola di origine americana, che a dire il vero ha lo stesso suono di una rana che gracida in campagna, è composta da book, ovvero libro e scrap, ovvero ritagli, e serve per impreziosire una semplice foto assemblando differenti tecniche come il decoupage, lo stencil o lo stamping e alcuni materiali diversissimi tra loro. Finalmente hai trovato il modo di riutilizzare tutti i biglietti da visita, i ritagli di giornale, le carte variopinte delle caramelle, i bottoni, i fiori finti delle bomboniere, i nastri e ogni cosa che custodisci gelosamente in fondo al cassetto. Tutto concorrerà a trasformare una semplice foto in un'opera d'arte. Grazie a questo straordinario collage avrai tutti i ricordi raggruppati insieme, anzi è proprio il caso di dire attaccati! La prima cosa che ti consiglio di fare è di posizionare tutti gli elementi sul foglio prima di incollarli. In questo modo avrai già una visione d'insieme e potrai fare alcune prove prima di decidere la forma definitiva della tua scrap-composizione.
Ecco qua un'idea su come realizzarla: procurati un foglio di cartoncino colorato A3. Prendi un foglio bianco A4 e smussa gli angoli, poi incollalo nella parte alta del cartoncino grande. Su un foglio di cartoncino ondulato rosso di 10x15 cm disegna 2 cuori, uno più grande dell'altro, poi incidili eliminando le sagome. Incolla 2 immagini di tua preferenza sotto i due cuori; ripeti la stessa operazione con un cartonico ondulato rosso di 10x10 cm. Incolla un nastrino rosso nella parte destra del foglio A3, poi sistema, come nella foto, i due biglietti rossi. Personalizza il tuo bigliettino scrivendo "love" con un pennello e la tempera rossa e applicando dei cuoricini a piacere.

IL PORTA CANDELA

Ritaglia un cuore su un cartoncino rosso, utilizzando come modello il disegno del cuore concatenato. Disegna al centro un cerchio grande come il diametro di una tealight (una candela con il contenitore in alluminio). Ora disegna un cerchio concentrico più piccolo utilizzando una moneta. A questo punto traccia dei segmenti per unire i due cerchi e incidi con il cutter le linguette che ne risulteranno. Ritaglia queste linguette, una sì e l'altra no, e piegale verso il basso in modo che la base possa restare sollevata da terra. Inserisci la tealight all'interno, posiziona il porta candela sul cartoncino ondulato verde, poi sulla tua tavola romantica.

Tazze Nuova R2S

Bevanda "scalda cuore"

Preparazione 5 minuti • Cottura q.b.
Per 4-5 tazze

Ingredienti

1 l di latte, 40 g di fecola, 300 g di zucchero
100 g di cacao, 1/2 stecca di vaniglia
■ **decorazione:** *cioccolato al latte oppure fondente tritato*

Preparazione

■ Mescolate insieme lo zucchero con il cacao e la fecola. Versate un poco di latte in una casseruola antiaderente, mescolate bene con una frusta a mano, poi versate il latte rimasto e i semi della bacca di vaniglia. Fate addensare sul fuoco. Versate la cioccolata nelle tazze, attendete qualche minuto e cospargete con il cioccolato tritato di vostro gradimento.

Bacioni al cioccolato

Preparazione 40 minuti • Cottura q.b. • Per 30/35 dolcetti

Ingredienti

250 g di panna fresca, 300 g di cioccolato fondente
100 g di cioccolato al latte, 80 g di granella di nocciole
■ **copertura:** *200 g di cioccolato fondente, 15 nocciole*

Preparazione

■ In una casseruola portate a bollore la panna, allontanate dal fuoco e versate i due cioccolati tritati. Mescolate e unite la granella di nocciole. Lasciate raffreddare il composto, quindi formate delle palline e ponetele sulla gratella. Ponete su ogni pallina una mezza nocciola.
■ **Copertura:** fondete il cioccolato tritato e versatelo sui dolcetti. Lasciate asciugare. Staccate delicatamente i dolcetti dalla gratella e conservateli in frigo.

Le decorazioni

In questo giorno dedicato ai cuori... e ai batticuori... tutto dovrà essere meravigliosamente rosso: la tovaglia, i piatti e i bicchieri, gli ingredienti del menù e magari anche i calzini! Ricorda che l'ambiente in cui si svolge la festa deve essere il più armonioso possibile con il tema prescelto: vanno benissimo i cuscini a forma di cuore, indovinati i palloncini con scritto "Ti amo" e assai gradita un'atmosfera di luci soffuse e musica romantica per trascorrere un pomeriggio indimenticabile. Nell'attesa potrai sfogliare una margherita di carta sui petali della quale avrai scritto il famigerato "m'ama" o "non m'ama".
Uff... ma quando arriva?

Torta sweet kiss

Preparazione 60 minuti • Cottura 50 minuti
Per 10/12 persone • Stampo 32x24 cm

Ingredienti

■ ***base:*** *8 uova, 300 g di burro, 330 g di zucchero*
400 g di farina, 60 g di farina di mandorle
50 g di fecola, 100 g di cioccolato fondente tritato
100 g di latte, 1+1/2 bustina di lievito
3 pizzichini di sale, 1 arancia
■ ***decorazione:*** *gelatina di albicocche, codette rosse*
■ ***ghiaccia:*** *420 g di zucchero a velo*
30 g di succo di limone, 30 g di albume, colorante rosso

Preparazione

■ **Base:** montate il burro morbido con i tuorli e 300 g di zucchero.
Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia, poi, senza smettere di mescolare, unite poco alla volta il latte tiepido.
Aggiungete le farine setacciate con il lievito e il sale, alternando con gli albumi montati con lo zucchero rimasto.
Incorporate la farina di mandorle e il cioccolato tritato. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato e infornate a 175° per 50 minuti. Sformate la torta e ponetela sulla gratella a raffreddare.
Con un coltello sagomate la torta a forma di bocca, poi pennellatela tutta con la gelatina calda.
Fate aderire ai bordi le codette rosse.

■ ***Ghiaccia:*** riunite in una ciotola il succo di limone, l'albume e il colorante e mescolate. Iniziate a sbattere lo zucchero a velo setacciato unendo il composto rosso, poi lavoratelo con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta.
■ **Decorazione:** ponete la ghiacca nel sac à poche con bocchetta a stella media e formate tanti ciuffetti piccoli e ravvicinati sul bordo della torta.
Disegnate la riga divisoria delle due labbra, poi campite l'interno sempre con tanti piccoli ciuffetti attaccati uno all'altro.

I biscotti per la colazione

I Batticuori Mulino Bianco sono i biscotti ideali per la colazione che vi risveglieranno con una coccola regalata dal loro sapore intenso di cacao e da una struttura friabile molto piacevole.
Barilla, Parma, Numero Verde 800-862323, www.mulinobianco.it

I colori dell'amore

Rosso, arancio, blu e giallo: sono le tonalità disponibili per le tazze a forma di cuore, in ceramica, con il cucchiaio inserito nel manico. Un'idea originale per il regalo di San Valentino.
Maiuguali, Loc. Antella (Fi), tel. 055/621810, www.maiuguali.it

Il Passito

Rarum Salento IGT è il Passito di colore rubino scuro, che all'olfatto si presenta intenso, con sentori di frutta matura. Al palato è rotondo, dolce, pieno. Gustatelo in abbinamento a pasta di mandorla, cioccolato amaro e formaggi stagionati. Non vi deluderà.
Azienda Agraria Duca Carlo Guarini Largo Frisari 1, Scorrano (LE), tel. / fax 0836/460288 www.ducacarloguarini.it

Mieli unici

"Il miele della mia terra", la nuova gamma di mieli biologici Mielizia, propone mieli dalla forte personalità, che esprimono l'unicità di un paesaggio e della stagione in cui sono stati raccolti dalle api.

Mielizia è un marchio di Alce Nero & Mielizia, Monterenzio (Bo), tel. 051/6540211, www.alcenero.it

Per la festa più allegra

La linea di coordinati e accessori Carnival di BBS renderà speciale il vostro carnevale con un tocco di allegria e divertimento in più.
BBS, San Cesario S/P (Mo), tel. 059/950701, www.bbs.it

A tutta dolcezza

Il preparato per Muffins e Cookies vi permetterà di preparare facilmente i golosi dolcetti secondo la ricetta tradizionale inglese.
Molino Chiavazza, Casalgrasso (CN), tel. 011/975606, www.molinochiavazza.it

Cioccolatini, pensieri d'amore

Chiki Cook Chocolate è il set formato da un recipiente per fondere, sicuro e con controllo della temperatura, stampi e istruzioni dettagliate per realizzare in compagnia dei bambini i cioccolatini più sfiziosi.
Imaginarium, Milano, tel. 02/41272026, www.imaginarium.it

Per i celiaci

Tortine amorose

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 18 minuti*
- *Stampo da muffins "a cuore"*
- *Per 10 tortine*

Ingredienti

4 uova, 140 g di zucchero
60 g di burro fuso e freddo
100 g di amido di mais✓
2 cucchiaini rasi di lievito✓
2 pizzichi di sale
50 g di nocciole
50 g di mandorle
1 limone, 100 g di fecola✓
- **salsa:** *150 g di panna*

90 g di cioccolato fondente
150 g di fragole
30 g di zucchero
- **decorazione:**

zucchero a velo✓

Preparazione

In una ciotola montate le uova con lo zucchero unendo, poco alla volta, il burro. Aromatizzate con la scorza grattugiata del limone. Setacciate sul composto la fecola e l'amido con lievito e sale.

Incorporate ora la frutta secca tritata finemente.

Versate il composto negli stampi unti e spolverizzati con fecola riempiendoli per 3/4, poi infornate a 175° per 18 minuti. Sfornate e sformate le tortine sulla gratella a raffreddare. Pareggiate la superficie delle tortine.

Salsa: scaldate la panna con lo zucchero e le fragole a pezzetti. Non appena il composto raggiunge l'ebollizione, allontanate dal fuoco e frullate. Unite il cioccolato tritato.

Mescolate bene, poi passate il composto nel colino.

Tazze e piattini Royal Albert, distribuito da Michielotto, tovaglioli Linum

Presentazione: velate il fondo dei piatti con la salsa, quindi adagiate una tortina. Spolverizzate con lo zucchero e servite.

✓ *Prodotto consentito*

NUMERI UTILI

Associazione Italiana Celiachia

Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare della chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

Per un amore grande grande

Un delizioso cuore colmo d'amore e di fragole trionfa sulla torta che Carmela ha preparato con tanto affetto per il suo fidanzato Bruno.

Carmela De Biase, Napoli

Torta per due

Sulla torta capeggiano due simpatici orsetti... sì, perché questa è la torta che Simona ha creato per il battesimo dei gemellini della sua collega.

Simona Ficorilli, Greve in Chianti(FI)

Il blog di Eleonora

Gentile redazione di più DOLCI, ormai sono una vostra accanita fan... vi aspetto in edicola, ma vi seguo sul sito e su facebook. Nutro una passione fortissima per la decorazione delle torte, che oltre ad essere belle, sono prima di tutto buone. Dopo averle realizzate, fotografo le mie torte, pensando in futuro di riproporle, ma non essendo molto brava a copiare... nascono sempre torte diverse. Allora, che fare di queste foto? Così ho pensato di creare un blog e pubblicarle su ***http://wwwcakesforevents.blogspot.com*** *Date un'occhiata e ditemi cosa ne pensate, spero che vi piacciano, anche perché sto pensando di addolcire questo periodo "nero" facendo diventare la mia passione... il mio lavoro. Confido nel vostro giudizio. Grazie.* ***Eleonora***

Grazie a te Eleonora, che ci segui, come tu stessa dici, a 360°. Cerchiamo di essere vicine alle nostre lettrici e ai nostri lettori in tutti i modi: per questo, oltre all'edicola, abbiamo attivato già da tempo i siti www.piudolci.it e www.piucucina.it e facebook.

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutte le amiche e gli amici che comunicano con noi attraverso facebook, postando le foto delle loro magnifiche torte e scambiandosi consigli preziosi.

Per quanto riguarda il tuo blog, cara Eleonora, è carino e propone dolci per tutti i gusti e per tutte le occasioni. Infine ti auguriamo di tutto cuore di riuscire ad esaudire i tuoi desideri trasformando la tua passione per il mondo della pasticceria nel lavoro ideale.

Se hai necessità di frequentare qualche corso di sepcializzazione, sbircia in agenda e seleziona i corsi di tuo gradimento.

L'attesa più dolce

Anita è in dolce attesa e la sua amica Katia ha trovato il modo più simpatico per sottolineare le sue rotondità.

Katia Micucci, Passignano S/T (Pg)

SOS Princess Torte

Buongiorno, prima di tutto vi faccio i miei complimenti per la vostra rivista più DOLCI che leggo sempre con grande piacere. Avrei una domanda: non riesco a trovare la ricetta di una famosa torta svedese che si chiama Princess Torte, torta formata da più strati di una specie di pan di Spagna, farcita con crema pasticcera e panna e ricoperta da uno strato di marzapane verde.
Vi sarei molto grata se poteste aiutarmi.
Grazie di cuore, ***Chiara.***

Grazie a te Chiara, per i complimenti che ci fai. Al momento non abbiamo in archivio la ricetta di questa torta, ma giriamo la richiesta alle nostre lettrici che, siamo sicure, potranno aiutarti. Care amiche: se qualcuna di voi, durante qualche suo viaggio, ha avuto l'occasione di assaggiare questa particolare torta e ha avuto la fortuna di carpirne la ricetta, non esiti ad inviarla in redazione... la gireremo con piacere alla nostra amica Chiara.

I biscotti alle spezie

Gentile redazione, chiedo cortesemente se riuscite a trovare la ricetta dei biscotti alle spezie. Vi ringrazio moltissimo!!
Serena

Quel buon profumino di spezie che colma l'aria... ti trasmettiamo con piacere la nostra ricetta dei biscotti alle spezie. Li abbiamo preparati nella cucina della nostra redazione per il libro dedicato ai biscotti, dal titolo "Biscotti per le feste". Noi li abbiamo realizzati a forma di albero di Natale, ma tu puoi confezionarli nella forma di tuo gradimento (se sono di piccole dimensioni accorcerai un poco i tempi di cottura o al contrario, se grandi, dovrai aumentarli) e personalizzarli con la decorazione più adatta per l'occasione in cui li gusterai.

Biscotti pan di spezie

per 32 biscotti circa

Ingredienti

• **biscotti:** 100 g di miele, 2 uova, 500 g di farina
100 g di zucchero, 100 g di burro
1 cucchiaino di cannella 2 anici stellati
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
5 semi di cardamomo aperti e pestati (eliminate la cuticola esterna) 1 grattugiata di noce moscata, 1 limone

Preparazione

• **Biscotti:** aromatizzate il miele con le spezie e lasciatelo riposare per una notte. Eliminate l'anice stellato. Impastate tutti gli ingredienti, avvolgete la pasta con la pellicola e lasciate riposare al fresco per 6/8 ore. Con il mattarello stendete la pasta e con i tagliapasta incidete i biscotti. Disponeteli sulla placca del forno ricoperta con carta oleata. Ponete i biscotti in forno a 180° e cuocete per 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare sulla gratella.

Dolci note

Per i 30 anni del cognato, Anna Maria ha pensato ad una torta che rappresenti al sua passione... la musica!
Anna Maria Schimizzi, Melito di Porto Salvo (Rc)

In attesa della torta nuziale

Luca ha sorpreso il suo papà e la sua futura moglie omaggiandoli di questa romantica torta in attesa di tagliare tutti insieme la torta della cerimonia nuziale.
Luca, Bologna

La torta di S.Valentino

E' un'opera d'arte questa torta a cappellino preparata in occasione di San Valentino. Ricoperta di pasta di zucchero bianca, ha una decorazione di rose rosse disposte a cuore al centro e rose rosse poste sul bordo della torta. La lavorazione a reticella sospesa è realizzata a mano in ghiaccia reale.
Donatella Fadel

Le ricette di Antonella

Gentilissima redazione di più DOLCI, sono Antonella, una vostra lettrice, tra le più affezionate! Mi piacerebbe condividere con voi alcune delle mie ricette tra le più riuscite.
Vorrei proporvi le girandole "Antonella" e i miei amatissimi "Chocolate & Banana Muffins"..da leccarsi i baffi..

Grazie Antonella, pubblichiamo le tue ricette in modo da condividerne la golosità con le nostre lettrici!

Girandole Antonella

Ingredienti

4 uova, 30 g di farina
100 g di zucchero
30 g di cacao amaro
1 bustina di lievito
• **Farcia:** 100 ml di panna montata, crema spalmabile al cacao e nocciole

Preparazione

Sbattete i tuorli con lo zucchero. Aggiungete la farina, il cacao, il lievito e gli albumi montati a neve e mescolate delicatamente.
Stendete l'impasto su una teglia ricoperta di carta da forno e infornate a 180°per 18 minuti.
Capovolgete il dolce su un telo inumidito, distribuitevi la crema alle nocciole, la panna montata e arrotolatelo. Tenetelo in frigo per 2 ore. Spolverizzatelo con dello zucchero a velo, affettate e servite.

Chocolate & Banana Muffins

Ingredienti

300 g di zucchero di canna
150 g di gocce di cioccolato
270 g di farina
1 cucchiaio di bicarbonato
1 cucchiaio di lievito per dolci
40 g di cacao amaro
2 banane frullate
2 uova sbattute
100 g di burro fuso e freddo
1 cucchiaio di estratto di vaniglia
2-3 cucchiai di panna liquida

Preparazione

In una ciotola miscelate lo zucchero, le gocce di cioccolato, la farina, il bicarbonato, il lievito e il cacao. In un'altra ciotola miscelate le banane frullate, le uova sbattute, il burro fuso, la vaniglia e la panna. Unite lentamente gli ingredienti liquidi a quelli secchi. Porzionate l'impasto negli stampi per muffins e infornate a 160°per 25-30 minuti.

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Agenda del mese

Editoriale

Care amiche e amici

Dopo le abbuffate di fine anno tutti ci siamo ripromessi una pausa di austerità alimentare che, se da una parte aiuta a disintossicare il nostro organismo, dall'altra, tuttavia, non ci consente di mantenere a lungo il giusto buonumore, ma ci intristisce inevitabilmente un pochettino. Il freddo di questo rigido inverno, poi, concorre a generare in tutti il desiderio di recuperare un po' di spensieratezza. Nell'attesa che, annunciatori di primavera, i primi narcisi facciano capolino nei giardini ancora spogli, siamo richiamati dall'allegria del carnevale che impazza nelle strade e nei centri di ogni città. Il profumo intorno alle bancarelle ci avvolge irresistibilmente: è già tempo di frittelle e dolcetti. Se le frittelle, poi, le prepariamo noi saranno ineguagliabili. Le vetrine si riempiono di piccoli cuori rossi e la festa degli innamorati reclama un tenero impegno: un dolce fatto con le nostre mani e donato racchiude sicuramente un messaggio di particolare intensità. Ciò che parla al cuore, è sempre quel che è fatto col cuore e per chi amiamo.

Daniela Bleu

Il ventesimo compleanno di Osterie d'Italia

Esce in libreria la nuova edizione di Osterie d'Italia 2010, il sussidiario del mangiarbere all'italiana, che festeggia il suo ventesimo compleanno, a cura di Paola Gho. La Guida si trasforma come formato e come contenuti. Il formato diventa più maneggevole, quasi un tascabile, pratico e agile da portare sempre con sé e facilmente consultabile. Il contenuto, oltre ad arricchirsi di nuovi indirizzi visitati direttamente, presenta anche il ritorno delle prefazioni regionali, firmate da nomi prestigiosi del mondo della cultura, del giornalismo e dello sport. Ciò che si ricerca, oggi come vent'anni fa, sono locali caratteristici per convivialità ed identità. Quest'anno sono segnalati ben 1696 locali, consigliati e raccontati, in Italia e nel Canton Ticino.

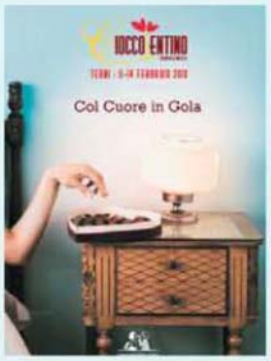
Prima estrazione del Concorso "Tre Grazie: la farina che lavora per te"

A novembre scorso si è svolta la prima estrazione del Concorso **"Tre Grazie: La farina che lavora per te"** e sono stati estratti i premi: 6 impastatrici Kitchenaid, 100 sbattitori Mixy 210 Ariete e 100 abbonamenti annuali al mensile più DOLCI. Potete visionare l'elenco completo dei vincitori e dei relativi premi sul sito **www.piudolci.it**
Se non siete stati baciati dalla fortuna, non abbandonate l'idea di vincere uno di questi meravigliosi premi. Partecipate alla seconda estrazione del Concorso prevista per il 18/05/2010 (i tagliandi dovranno arrivare entro e non oltre il 30/04/2010 e per la spedizione farà fede il timbro postale): partecipare è semplicissimo! Basta raccogliere 6 prove d'acquisto delle Farine Tre Grazie (di cui almeno 2 di Farine Specialità). Scoprite il regolamento completo del concorso sul sito **www.progeomolini.it**

Identità Golose 2010: la guida, il congresso e il lusso della semplicità

Dal 31 gennaio al 2 febbraio 2010, presso il Milano Convention Centre, in via Gattamelata, si svolgerà il Congresso di cucina e pasticcieria d'autore su un tema chiaro e profondo: il lusso della semplicità. La nuova frontiera della magnificenza non è più legata all'uso di piatti e ingredienti costosi e rari, bensì all'uso sapiente di materie, anche semplici, ma sempre di qualità.
Il nuovo lusso pone sempre più attenzione alla qualità e alla salubrità della vita in ogni suo aspetto, per contrastare l'idea che le condizioni economiche più anguste createsi negli ultimi tempi, spingano diverse persone a confondere un pasto da pochi euro con la buona tavola. Non ultima si sottolinea l'attenzione all'uso di materie prime eticamente sostenibili, contro l'abuso e gli sprechi eco-incompatibili.
Per informazioni: www.identitagolose.it

Cioccolentino



Adorate il cioccolato? E' per voi sinonimo di passione, desiderio, emozione e dolcezza?
Allora non aspettate ad andare a Terni dall'11 al 14 febbraio per partecipare a Cioccolentino, la kermesse dedicata al cioccolato. La manifestazione invita tutti i partecipanti a vivere Col Cuore in Gola (è il claim che caratterizza l'edizione 2010 racchiudendo in sé la trepidazione degli innamorati e tutta la golosità del cioccolato) i giorni della dolcezza dedicati a San Valentino, protettore degli innamorati. Per l'occasione, gli innamorati potranno scambiarsi un dolcissimo CioccolaTIAMO, regalando alla propria metà un cuore di cioccolato personalizzato, realizzato dal Maestro Stefano Tavanti. Ma l'amore passa anche attraverso la cucina, quindi perché non apprendere i segreti della cucina e della più alta pasticceria sotto la guida esperta di Chef e Maestri pasticceri, per conquistare la vostrà dolce metà con dolcezza?

A Cioccolentino c'è poi spazio anche per i più piccoli con laboratori, spettacoli e tantissime animazioni, in compagnia di Tortino, la dolce mascotte che li accompagnerà alla scoperta del cioccolato.

Per tutti, infine, i dolci della tradizione italiana proposti da oltre trenta aziende dolciarie tra i Dolci Stand di Piazza della Repubblica e di Piazza Europa, presentazioni di libri per valorizzare la tradizione dolciaria made in Italy e tanto altro ancora. **Il programma completo di Cioccolentino 2010 è disponibile su www.cioccolentino.com**

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi le tue ricette, i trucchi e i segreti di pasticceria. Sarà un modo per rinsaldare passioni comuni e rinnovare ogni giorno l'amicizia che ci lega da tanti anni.
Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

Grandi sorprese a MODENANTIQUARIA

Dal 13 al 21 febbraio 2010 a "Unica-Modenantiquaria" si possono trovare sia i tesori del passato da tutto il mondo, quali dipinti antichi, mobili dal '500 allo stile Decò, ceramiche e maioliche, gioielli, orologi, tappeti, antiquariato orientale, precolombiano e africano, sia i tesori dell'alta cucina, rigorosamente "made in Modena". La manifestazione anche quest'anno propone una collaborazione esclusiva con Massimo Bottura, lo chef modenese patron del ristorante "Osteria Francescana" che si fregia di 2 stelle Michelin, riconfermato tra i quattro migliori ristoranti d'Italia dalla Guida 2010 de "L'Espresso". Bottura curerà tutta la ristorazione interna alla fiera, all'insegna di prodotti di qualità tipici del territorio. Lo chef chiamerà anche altri colleghi "stellati" per diversi appuntamenti con l'alta cucina al ristorante gastronomico "Art&Food". Sarà l'occasione perfetta per gustare l'aceto balsamico tradizionale, i tortellini e lo zampone serviti secondo le "direttive" di uno degli chef più importanti d'Italia.

Per informazioni: www.modenantiquaria.it

Un romantico carnevale a due passi da Venezia

In un ambiente raffinato ed esclusivo, l'Hotel Villa Condulmer, potrete scegliere di trascorrere il fine settimana di San Valentino più romantico, per coccolarvi insieme alla persona amata.
La serata del 13 febbraio sarà memorabile per tutte le coppie che potranno godersi una cena romantica ed afrodisiaca a lume di candela, nell'intimità della propria camera.
Il giorno di San Valentino si potrà trascorrere nella magica Venezia immersi nella pazza atmosfera del Carnevale, tra le maschere più affascinanti e famose del mondo.
Per maggiori informazioni sul pacchetto proposto dall'Hotel: tel.041 5972700, www.hotel-villacondulmer.it

Bergamo Creattiva

Bergamo Creattiva è la fiera delle arti manuali in programma presso il polo fieristico di Bergamo, dal 19 al 21 Febbraio.
A rendere la manifestazione imperdibile è l'entusiasmo coinvolgente che si respira nelle dimostrazioni, nei corsi, nella presentazione delle novità, nei prodotti e nei manufatti messi in mostra; qui troverete operatori ed espositori qualificati disponibili ad uno scambio di conoscenze che tocca tutti i settori della manualità e dell'hobbystica, con un'offerta variegata ed assortita di un'infinità di prodotti. Ricamo, patchwork, quilting, lavori d'ago, dècoupage, craft, stitchery, pergamena artistica, punto croce, ceramica, stencil, twist-art, stamping, soft glass, feltro, belle arti, fusione del vetro, pittura, decorazione, bricolage, lavorazione del marmo, del legno e della paglia; effetto affresco, creazione di sartoria, tecniche per l'utilizzo di utensili manuali, meccanici ed elettrici.

E ancora cucina creativa e composizioni floreali, candele, arredo e oggetti country, perline, bigiotteria e accessori, saponi, miniature e bambole. Se siete alla ricerca di qualcosa di nuovo e non riuscite a stare "con le mani in mano" questa è proprio la manifestazione che "vi calza a pennello"!
Per maggiori informazioni:
www.bergamocreattiva.it

GUSTO in SCENA

Rivive a Venezia Gusto in Scena, la manifestazione gastronomica ideata dal giornalista Marcello Coronini.
Tre giornate da vivere intensamente attraverso tre eventi:

■ **Chef in Concerto, il congresso dei grandi cuochi che allestiranno piatti preparati con prodotti, tecniche e cotture del loro territorio e manicaretti rari e golosi.**

■ **Seduzioni di Gola, la selezione di prodotti gastronomici di tutta Italia.**

■ **I Magnifici Vini, rassegna di circa cento cantine italiane, che inviterà oltre dieci cantine austriache e una selezione di importanti produttori sloveni.** Quest'ultima manifestazione, Cento Cantine, vuole riscoprire e rivivere lo spirito della Mitteleuropa, con la collaborazione di Austria Wine Marketing, per diventare un evento culturale di riferimento per l'Europa. Saranno degustati circa 400 vini messi a confronto, vini italiani, austriaci e sloveni, classificati come Montagna, Mare, Pianura e Collina. Si potrà capire come un diverso ambiente influenzi il vino insieme con le diversità originate dalla storia e dalla tradizione del territorio. Durante le tre giornate gli operatori del settore, giornalisti e appassionati potranno riscoprire i vini della Mitteleuropa attraverso l'incontro coi produttori e degustazioni speciali. I Magnifici Vini si sposeranno con Chef in Concerto, in quanto ad ogni piatto presentato gli chef relatori e Marcello Coronini suggeriranno l'abbinamento con uno dei vini presenti. Gusto in Scena propone poi, nell'ambito di Chef in Concerto, un congresso in cui discutere sull'identità della cucina italiana. Coronini dà una sua definizione, classificando la Cucina Italiana come la "capacità degli chef di interpretare con creatività la grande varietà delle materie prime che rendono l'Italia un paese unico". I grandi cuochi presenti saranno invitati a dare una loro definizione.

Informazioni per il pubblico su www.gustoinscena.it

Artigiana Italiana

Dal 26 al 28 febbraio 2010 ritorna a ModenaFiere Artigiana Italiana, il Salone annuale dedicato all'eccellenza artigianale italiana. Giunto alla 3° edizione, amplia la superficie espositiva con aree riservate all'artigianato tradizionale e artistico, all'artigianato per parchi e giardini, ai prodotti tipici e all'enogastronomia con una selezione di maestri e botteghe provenienti da tutta Italia. La mostra mercato proporrà abiti, accessori, arredi, quadri, specchi, tessuti, ricami, ceramiche, argenti e gioielli che si alterneranno a chicche enogastronomiche e prodotti tipici nel percorso espositivo di Artigiana Italiana. Con Artigiana Italiana riscoprirete il piacere di ammirare o, perché no, di gustare i prodotti "made in Italy". Per informazioni: www.artigianaitaliana.it

Dal pane al Creatore

Di Ottavio e Teresa Giannatempo, Società Editrice "Il Ponte Vecchio"

Con grande piacere vi presentiamo il libro dei coniugi Giannatempo, panificatori a S.Angelo di Gatteo che ci trasmettono, attraverso le loro opere, profonde riflessioni che toccano il vissuto quotidiano. Il libro custodisce 151 riflessioni poetiche accompagnate da immagini di sculture artistiche preparate dalla Prima Scuola di Sculture in pane, di cui gli autori sono titolari.
Per informazioni: www.ilpontevecchio.com

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Scopri le ricette filmate più DOLCI live

Invitiamo tutte le amiche e gli amici di più DOLCI ad entrare nel sito www.piudolci.it per visitare la nostra cucina e per preparare sfiziose preparazioni in compagnia di Mara Mantovani, pasticcera di più DOLCI e di Daniela Peli, direttore di più DOLCI e più CUCINA. Da Febbraio è on line la nuova ricetta filmata della torta a cuore realizzata nel servizio dedicato a S. Valentino. E per qualsiasi dubbio siamo a vostra completa disposizione!

Children's Tour

Ritorna a ModenaFiere il salone delle vacanze 0-14. Sono infatti sempre di più i piccoli turisti (bambini e ragazzi), che viaggiano da soli, senza mamma e papà. A tutti loro è dedicata questa manifestazione in programma dal 19 al 21 marzo dove si parlerà di vacanze per i più piccoli, di turismo formato famiglia e di turismo scolastico con molte proposte e per tutte le tasche. I genitori potranno incontrare direttamente località turistiche, villaggi e strutture ricettive, parchi tematici, campi sportivi e centri per le vacanze studio, fattorie didattiche e percorsi naturalistici che hanno dato vita a servizi adatti a bambini e ragazzi da 0-14 anni. Per i piccoli protagonisti il salone ha predisposto numerose attività di intrattenimento e uno spazio bimbi dove sarà piacevole sperimentare un "assaggio" delle vacanze pensate appositamente per loro, attraverso laboratori creativi, spettacoli, scoprendo l'avventura e nuovi sport con percorsi a tema e simulazioni.
Per informazioni: www.childrenstour.it

Il concorso più dolce

Con Zefiro di Eridania, lo zucchero di alta qualità immediatamente solubile, che appaga, oltre al gusto, anche la vista, perché è più bianco e luminoso, vinci Vienna e il libro "Dolci in Festa". Parte il concorso a premi "Vinci con Zefiro" indetto da Eridania, che mette in palio 10 viaggi per due persone nella capitale più dolce d'Europa e 300 copie del libro di ricette "Dolci in Festa" firmato Eridania. Il termine di scadenza è previsto per il 31 marzo 2010 e partecipare è facile: basta raccogliere tre tagliandi con la prova d'acquisto Concorso Zefiro Vienna e inviarle per posta o via internet.
Per maggiori informazioni visitate il sito www.eridania.it

Candy Gruop presenta i risultati più avanzati della sua ricerca per il risparmio dell'energia

Per risparmiare energia e ridurre l'effetto serra, la Candy Group punta sull'azione del sole, che tramite celle fotovoltaiche alimenta parzialmente il display e riduce i consumi in stand-by dei frigoriferi e dei forni da incasso. Se tutti i frigoriferi fossero ecologici come quelli qui studiati e presentati, si dimezzerebbero i consumi complessivi dei frigoriferi ed evitati milioni di tonnellate di CO_2. Tutto il Gruppo è impegnato a realizzare elettrodomestici applicando il concetto dinamico " Planet Care", per la massima efficienza e la salvaguardia dell'ambiente, bene comune dell'umanità. **Per info: www.candy-group.com**

CONAPI
30 anni di impegno per il miele italiano

Alla fine dello scorso novembre a Bologna si sono svolti i festeggiamenti per i 3 decenni di vita di Conapi, la più rappresentativa cooperativa di apicoltori d'Europa. "Siamo un gruppo di uomini e donne, apicoltori che da trent'anni coltivano la passione per le api ed il miele. Lavoriamo senza sosta dalle pendici dell'Etna alle Dolomiti, per raccontare dei territori nei quali viviamo, delle terre che amiamo, nell'unico modo che conosciamo, ossia attraverso il frutto del nostro impegno: il miele". Con questa passione gli apicoltori di Conapi - Consorzio Apicoltori e Agricoltori biologici Italiani - lavorano da trent'anni. Da tanti anni infatti il Consorzio è un punto di riferimento per il miele e l'apicoltura a livello nazionale ed europeo. Oggi Conapi, che raggruppa più di 250 soci produttori fra cooperative e singoli, distribuiti su tutto il territorio nazionale, produce, valorizza e distribuisce direttamente oltre il 20 per cento della produzione nazionale di miele ed è leader in particolare per quello biologico. Nell'ultima stagione gli apicoltori di Conapi hanno raccolto più di 21.000 quintali delle diverse varietà di miele, commercializzato prevalentemente con il marchio Mielizia, appartenente a Alce Nero & Mielizia SpA.
Per maggiori informazioni: www.alceneromielizia.it

Cioccolato piacere supremo

Questo libro è dedicato a tutti gli amanti del cioccolato ed esamina le svariate tipologie di cacao, la metamorfosi in cioccolata e, soprattutto, il ruolo fondamentale rivestito dalla Città di Torino alla guida dell'industria piemontese. Mille le forme di questa prelibatezza, infinite le sfumature del suo sapore, che potrete conoscere grazie alle schede delle più importanti realtà piemontesi, oppure realizzando le ricette dalle più classiche alle più creative, dalle più semplici a quelle più elaborate, proposte a cornice del tema.
Per informazioni: San Giorgio Editrice, tel. 010/8697050, www.sangiorgioeditrice.it

Indirizzi

- Bormioli Rocco tel. 0524/5111, www.bormiolirocco.com
- Caleca Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- EGO Vetri delle Venezie tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Excelsa tel. 02/96752031, www.excelsa.it
- Fasano tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Goldplast tel. 0332/470249, www.goldplast.it
- IVV tel. 055/944444, www.ivvnet.it
- Modigliani tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Nuova R2S tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Primo'Gi tel. 0424/33513, www.primogi.com
- RCR Cristalleria Italiana tel. 0577/910111, www.rcrcrystal.com
- Rivadossi Vestone (BS), tel. 0365/81481, www.rivadossi.it
- Royal Albert distribuito da Michielotto tel. 0376/398187, www.michielotto.com

Prossimamente

più DOLCI di Marzo
ti aspetta in edicola il
26 Febbraio

Festa della donna
Per coccolarci e coccolare tutte le donne del mondo.

Per il papà
Per la sua festa preparategli la sorpresa più bella: una magnifica torta decorata.

Dolci segnaposto
Originali e creativi i dolcetti segnaposto personalizzeranno la vostra festa.

Biscotti da caffèlatte
Ottimi da inzuppare... per un "inizio" la giornata in dolcezza.

le rubriche

Torte Invitanti e gustose.

Crostate
Frolle senza segreti.

Dolci al cucchiaio
Cremosi e invitanti.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato
Le novità del mercato.

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

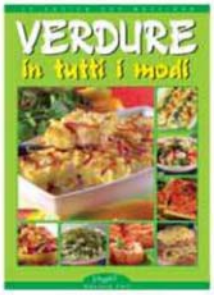
Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

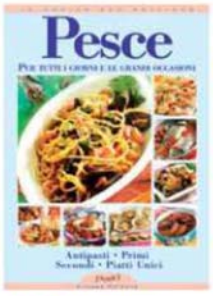
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€7,90

PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€7,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€8,90

PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€8,90

SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€8,90

PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€8,90

SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

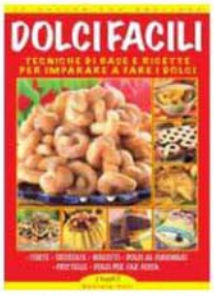
I LIBRI di Pasticceria

DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€8,90

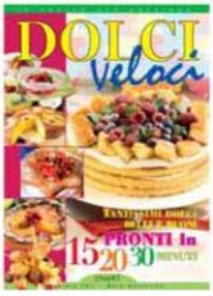
DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€8,90

TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€7,90

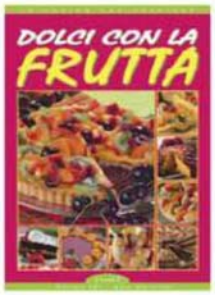
FRITTELLE DOLCI E SALATE
€8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€8,90



DOLCI CON LA FRUTTA
€8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€8,90

GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€9,50

Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana IN CUCINA CON PASSIONE
OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€14,50

TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€14,50

BISCOTTI PER LE FESTE: S.VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€14,50

TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€ 20,15

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"** € **14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini"** € **20,15** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2"** € **9,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate"** € **7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze"** € **7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche"** € **7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste"** € **14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro"** € **5,00** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti"** € **14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta"** € **8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1"** € **14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2"** € **14,50** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO CONTATTARCI TELEFONICAMENTE O UTILIZZARE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

- SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO VIENE EFFETTUATO CON CARTA DI CREDITO
- NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su CCP n° 18143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € ..... (allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒
2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒
3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

_____

ABBONAMENTI E ARRETRATI!

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati

I numeri arretrati sono tutti disponibili dal numero 1 al numero 120 (escluso il 3, 7 e 52) a soli 3,20 € cadauno

❒ **Desidero ricevere il numero/i arretrato/i** ....

in edicola

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

Forme Guardini.

Dello stesso stampo delle tue ricette.

Per i tuoi acquisti on-line www.store.guardini.com

Prova una forma Guardini e ogni tua ricetta avrà il magico tocco della perfezione. Ottima resa, cottura impeccabile e presentazione da applauso per darti una soddisfazione speciale. Su www.guardini.com scopri un mondo di forme, colori e materiali. Da oggi, quando scegli, guarda che sia una Guardini.

PRODOTTO con Materie Prime Certificate IN ITALIA

Guardini

La passione prende forma.